

Introdução

Resultados da aprendizagem

- O conhecimento das características do sabor do saquê e ingredientes
- Conhecimento da relação entre saquê e cultura e estações japoneses

1.1 Características do saquê

Saquê é uma bebida alcoólica produzida principalmente a partir de arroz e água. Assemelha-se ao vinho branco na aparência, variando de quase transparente a ligeiramente amarelo. O teor de 13% a 17% de álcool de muitas variedades de saquê é ligeiramente maior do que a do vinho, mas o saquê também tem um sabor suave, com um pouco de acidez, amargor ou adstringência. Em termos de composição química, o extrato de saquê (que consiste principalmente de açúcares residuais), contém uma comparativamente elevada percentagem de glicose e significativa de componentes nitrogenados e aminoácidos, mas pouco ácido orgânico.

Tabela 1.1 Composição de saquê, cerveja e vinho, comparados

	Saquê	Cerveja	Vinho Branco
Álcool (%)	13 – 17	4 – 6	10 – 13
Extrato (g/100 ml)	3 – 6	3 – 4	2 – 8
Glicose (g/100 ml)	0,5 – 4,2	0,03 – 0,1	0,1 – 3
Nitrogênio (mg / l)	700 – 1900	250 – 1000	100 – 900
Ácido glutâmico (mg / l)	100 – 250	10 – 15	10 – 90
Acidez titulável (g/100 ml)	0,1 – 0,2	0,15 – 0,2	0,5 – 0,9
pH	4,2 – 4,7	4,1 – 4,4	3,0 – 4,1
O ácido succínico (mg / l)	200 – 500	40 – 100	500 – 1500
Ácido málico (mg / l)	100 – 400	50 – 120	250 – 5000
O ácido tartárico (mg / l)	0	0	1500 – 4000
SO ₂ (total) (mg / l)	0	-20	-250

Uma degustação cuidadosa do saquê revela um sabor agradável que não pode ser definido como doce, ácido, amargo ou adstringente. Isto é *umami*. *Umami* é por vezes descrita como “saboroso”. Em comparação com o vinho e a cerveja, o saquê é rico em aminoácidos e peptídeos que produzem *umami*. O tipo de saquê conhecido como *ginjo* tem um aroma maravilhosamente frutado.

Saquê, feito de arroz japonês e água límpida, é a cristalização da tecnologia do preparo requintado, projetado para produzir *umami* e aroma frutado a partir do arroz.

A crescente popularidade do sushi e outros pratos japoneses no exterior ajudou a popularizar saquê no resto do mundo. O sabor suave de saquê também vai bem com a cozinha francesa, italiana e chinesa, e está ganhando seguidores como uma nova bebida alcoólica que é distinto do vinho e da cerveja.

1.2 Panorama Cultural

O termo “saquê” é muitas vezes usado no Japão para designar bebidas alcoólicas em geral, incluindo vinho, cerveja e uísque. O saquê em si é também chamado de “nihon-shu” ou “sei-shu”. O elemento “shu” nestas palavras é escrita com o mesmo caractere chinês “sake” (酒). Este caractere tem as leituras “sake”, “zake” ou “shu”. “nihon” significa Japão, portanto, “Nihon-Shu” refere-se à bebida alcoólica tradicional japonesa. O “sei”, de “sei-shu” significa límpido.

Arroz, o grão a partir do qual é feito o saquê, tem sido cultivado há mais de 7.000 anos na China e tem sido longamente utilizado na Ásia para produzir bebidas alcoólicas. Uma das características da técnica de fabricação asiática é o uso de fungos em vez de malte para transformar o amido em açúcar (sacarificação). A China é também o berço desta tecnologia. Pensa-se que o arroz e a tecnologia de fabricação do saquê são originários da China. No entanto, o Japão é agora o único país asiático que produz uma bebida alcoólica límpida com um refinado sabor, como o saquê. O saquê japonês tem uma história que remonta mais de 2.000 anos, durante o qual os japoneses têm melhorado continuamente a técnica de fabricação.

Historicamente, a saquê também teve uma relação estreita com a agricultura e rituais xintoístas. Nos tempos antigos, as pessoas fabricariam o saquê e ofereceriam aos deuses, juntamente com os produtos agrícolas e alimentos preparados, que eles então beberiam e comeriam juntos. Oferendas de saquê ainda hoje são feitas em santuários xintoístas e este desempenha um papel essencial como presente em festivais e casamentos. Na manhã do Dia do Ano Novo, as famílias se reúnem e juntam-se para beber saquê desejando uma vida longa uns aos outros.

O Japão tem quatro estações distintas e vários costumes que envolvem o saquê estão associados a estas. Na primavera, as pessoas degustam o saquê enquanto observam as flores de cerejeira. No outono, eles colocam pétalas de crisântemo em copos de saquê e o bebem enquanto admiram a lua. O inverno é uma época em que apreciam cenas de neve enquanto desfrutam o saquê. Ingredientes alimentícios também mudam com as estações e *sakana* (pratos para acompanhar o saquê) da estação são servidos para combinar.

O saquê também pode ser bebido quente, uma prática que se originou no século IX, quando os aristocratas aqueciam o saquê para entreter os convidados. Por volta do século 18, as pessoas bebiam saquê aquecido durante todo o ano. Foi nessa época que Kaibara Ekiken, um médico, escreveu um livro afirmando que o consumo de saquê aquecido melhora a circulação do *chi* (fluxo de energia). Voltando 1.300 anos, há relatos do imperador e aristocratas bebendo saquê gelado no verão adicionando gelo, que tinham sido armazenado durante o inverno, uma maneira bastante excêntrica de se divertir. Desde os anos 1980, uma maior variedade de saquê com sabores leves e frescos apareceram, encorajando servir o saquê gelado.



Figura 1.1 Arroz cultivado em campos férteis